

Pékpont bemutatása:

Tevékenységünket - amely sütőipari termékek előállítása és kereskedelme - Első Magyar Pékpont-rendszer Kft. néven 1997. június elsejétől végezzük. Cégünk 100 %-ban magyar tulajdonú társaság, megalakulása óta változatlan tulajdonosi szerkezettel.

Fő profilunk a készre süített, **gyorsfagyasztott finompékáruk és prémium kenyerek gyártása** és forgalmazása. Vállalatunk a finompékáru előállításának ezen szegmensében az országos eredmények körülbelül 15%-át realizálja. A cég központja 2004-ig Budapesten volt, majd egy zöldmezős beruházást követően Szegedre települt át.

A Pékpont Kft 2012 –es év átlagos állományi létszáma több mint 130 fő éves nettó árbevétele közel 1.5 Milliárd forint. Az előállított termékek hazai és romániai piacokon kerülnek értékesítésre, 2011-től pedig Szlovákiában is megjelennek prémium kenyereink. Eredményeink a cég megalakulása óta folyamatos fejlődést mutatnak, jelezvén a termékeink iránti töretlen vásárlói bizalmat.

A látványpékségek nagyarányú terjedésének két fő oka van. Az új értékesítési formának más árucikkekre is ható forgalomnövelő hatása van, valamint ezt a fajta szolgáltatást a vevők színvonalasabb kiszolgálása érdekében az üzemeltetők szinte már elhagyhatatlannak tartják. A cég termékeinek felvevő piaca így stabil, sőt folyamatosan bővülő.

A bevezetőben említett speciális technológia lényege, hogy a **készre süített termékek** a kemencéből azonnal egy ún. sokkoló, azaz **gyorsfagyasztó** kamrába kerülnek. Az eljárás több hónapos minőségi, szavatossági garanciát biztosít.

Ezzel a technológiával számos nem kívánt hibalehetőséget kiküszöbölünk, illetve nem kevés pénzt és energiát takarítunk meg a terméket felhasználó kiskereskedelmi egységeknek. Itt a fagyasztóládából kikerült süteményeket az általunk térítésmentesen biztosított látványkemencében termékfajtától függően 2-10 perc alatt felmelegítik, majd bemutató pultokba rakják. Az így kezelt termék illatával, látványával erős vásárlást ösztönző hatást ér el. A gyorsfagyasztásos technológiának köszönhetően a termékek nem veszítenek minőségükből, frissességüket felmelegítés után több óra elteltével is megőrzik.

Külön hangsúlyt érdemel, hogy a kiskereskedelmi egységekben nincs szükség kelesztésre. A termék eladhatóvá tételére maximum 10 percet kell fordítani, ezáltal rugalmasan, hiánymentesen, az adott forgalom erősségéhez igazodva lehet kielégíteni a vásárlói igényeket. Ez a rugalmasság segít abban is, hogy záráskor ne maradjon meg eladatlan áru a pultban, de még az utolsó negyedórán is lehessen választékot kínálni. Választékunkban a hagyományos sütődék kínálata található (kakaós csiga, ízes levél, túrós táska, pogácsák, croissant-ok és többféle töltelékkel ellátott párnák, stb...). Termékkörünket folyamatosan bővítjük, fejlesztjük. Jelenleg közel 90 fféle sütemény közül választhatnak partnereink.

A 2003-2004. között megvalósult -túlnyomó részben saját forrásból megvalósított- komplex technológiai korszerűsítésnek köszönhetően péküzemünk messzemenőig megfelel az EU élelmiszer-biztonsági feltételrendszerének. A gyártást európai színvonalú, új építésű, korszerű gépekkel felszerelt üzemünkben végezzük, ahol szigorú minőségi, technológiai előírások

szerint dolgozunk. A folyamatok fejlesztése érdekében vezettük be az HACCP és **ISO 9001:2000**-es, illetve **BRC** minőségirányítási rendszert.

Nagy gondot fordítunk a felhasznált alapanyagok kiváló minőségére is, amire garanciát a beszállítóinkkal kialakult stabil kapcsolat jelenti. Vezetőink filozófiája, hogy minden munkatársunk egyben cégünk belső partnere is, hiszen termékeink többségének hozzáadott értékét javarészt az ő munkájuk biztosítja. Ezért a termelési feltételek javításával párhuzamosan jelentős beruházásokat tettünk kereskedelmi egységeink és munkavállalóink jólétét biztosító létesítményeink fejlesztése érdekében. Büszkék vagyunk, hogy utóbbi eredményeként péküzemünk szociális létesítményében dolgozóink a munkahelyükön is otthon érezhetik magukat.

Termékeink értékesítése saját üzleteinkben, franchise egységekben, valamint élelmiszer kereskedelemmel foglalkozó hálózatokban, - CBA, COOP, REAL, AUCHAN, CORA, PIZZA MARZANO, SPAR, INTERSPAR, KAISER'S- és kisebb vevőink üzleteiben történik. Ez összesen több mint 800 egységet jelent az országban. Piaci jelenlétünk erősítését további fejlesztésekkel, beruházásokkal szeretnénk elérni.

Az elmúlt néhány évben céljaink között éppen a fent említettek miatt **gyártáskapacitásunk növelése szerepelt és szerepel**. Ennek érdekében 2010 tavaszán cégünk egy második telephellyel bővült Kétegyházában, Békés-megyében. Ezen pékség hagyományos kenyeres pékségként üzemelt az elmúlt 20 évben, a vevők legnagyobb meglepedésére. Célunk a régióban már meglévő piac bővítése mellett, a speciális technológiát igénylő svájci licence alapján készített és a fentiekben már említett prémium kenyércsalád, a PAILLASSE gyártása. Ennek érdekében a pékség épületét egy beruházás keretében új technológiai- és mélyhűtő tároló térrel bővítettük. A beruházást 2011 nyarán fejezzük be.

Elkötelezett célunk volt továbbá, hogy az általunk értékesített termékeket kizárólag saját gyártói kapacitással fedjük le, és ezen termékeket saját logisztikai bázison is tároljuk. Fejlesztési elképzeléseink és beruházásaink is e két gondolat köré csoportosultak. A szigetszentmiklósi üzemünk bővítésével kiváltottuk a bér munkáinkat és az eddig igénybe vett bértárolás jelentős költségeit. Ezzel a megoldással direkt kontroll alatt tarthatjuk termékeink minőségét. A két telephely egy időben történő irányítása és működtetése újabb kihívások elé állított minket. Kiemelkedően fontos feladat a dolgozóink közti hatékony kommunikáció feltételeinek megteremtése és a vállalat irányításának összehangolása, hiszen ez alapvető feltétele cégünk gördülékeny működésének. Felismertük a termékhez adott pontos és minőségi szolgáltatás jelentőségét, igyekszünk ezen a területen többet nyújtani, mint versenytársaink. Ennek érdekében már most olyan törekvéseket igyekszünk megvalósítani, melyek ezen célokat szolgálják.

A piaci trendek változása során felismertük annak fontosságát, hogy az egészséges táplálkozás jegyében végzett termékfejlesztésekre egyre nagyobb igény és szükség van.

Termékfejlesztéseinkkel célunk az olyan piaci rések megtalálása, ahol egyedülállóak vagyunk az adott területen, illetve amivel egy jelentős tartalmi többletet tudunk biztosítani vásárlóinknak.

Az egészséges táplálkozás körében eszközölt korábbi fejlesztéseink sikeresnek mutatkoznak. E sikerek miatt fogalmazódott meg bennünk az az elképzelés, hogy speciális réteg számára készítsünk termékeket. Így jutottunk el a diabéteszes és coeliakias betegekhez, amely ma Magyarországon több mint 2 millió embert érint.

Bár ezen termékek gyártása nagyobb szakértelmet, odafigyelést, illetve speciális technológiát igényel, hiszünk abban hogy a Pékpont Kft jövőjét ezen speciális termékek gyártásával és forgalmazásával tudjuk hosszútávon biztosabbá tenni és ezáltal munkavállalóinknak tervezhető jövőképet adni.